

## **Bolo de Banana Especial**

### **Ingredientes**

#### Massa

- 6 (seis) unidades de banana;
- 2 (duas) xícaras (de chá) de açúcar;
- 3 (três) xícaras (de chá) de farinha de trigo;
- 2 (duas) unidades de gema de ovo;
- 2 (duas) unidades de clara de ovo;
- 1 (uma) xícara (de chá) de leite;
- 2 (duas) colheres (de sopa) de margarina;
- 1 (uma) colher (de café) de sal;
- 1 (uma) colher (de sopa) de fermento químico em pó.

#### Calda

- 2 (duas) xícaras (de chá) de açúcar;
- 1 (uma) xícara (de chá) de água;
- Canela-da-china em pó, a gosto.

### **Tempo de Preparo**

30min

### **Serve quantas pessoas?**

30 pessoas

### **Modo de Preparo**

#### Calda

1. Leve todos os ingredientes ao fogo, até que forme o caramelo;
2. Forre uma fôrma com a calda caramelizada e reserve.

#### Massa

1. Na fôrma caramelizada, arrume as fatias de banana, polvilhe com a canela em pó e reserve, por enquanto.
2. Em outro recipiente, bata bem as gemas, o açúcar e a manteiga;
3. Junte a farinha e o sal;
4. Acrescente o leite e mexa bem;
5. Adicione as claras em neve;
6. Mexa delicadamente e junte o fermento;

7. Despeje a massa sobre a fôrma caramelizada e leve ao forno quente;
8. Asse até a massa ficar bem dourada;
9. Desenforme, depois que estiver frio.

Fonte: <https://cybercook.uol.com.br/bolo-de-banana-especial-r-12-2044.html>